

ALTOS

Ultimo agg./ Last update
03/08/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903305
Descrizione	Formaggio a pasta semicotta di pecora		
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Conservanti: E1105 (lisozima da UOVO). Trattato in superficie con: E203, E235, olio di semi di girasole		
Crosta	Scura, canestrata - Non edibile	Peso	11 - 14 kg
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	34 - 36 x 34 - 36 x h
Aspetto interno	Bianca tendente al paglierino, leggera occhiatura		
Struttura	Granulosa, consistente		
Sapore e aroma	Gusto delicato, gradevolmente aromatico		
Stagionatura	min 120 giorni	Temperatura di conservazione	max + 8°C
Shelf-life (gg)	365		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio), UOVA e derivati		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

Glutine	Assente	OGM	Assente
---------	---------	-----	---------

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal) 1736 - 415

GRASSI (g)	34,9
di cui ac. grassi saturi (g)	24,0
CARBOIDRATI (g)	0,2
di cui zuccheri (g)	0,2

PROTEINE (g)	25,1
SALE (g)	1,7

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	31,3
Residuo secco %	68,7
Grasso ss %	51
Aw	0,89
pH	5,31

E coli (ufc/g)	< 10.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 10.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g



Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

ALTOS

Ultimo agg./ Last update
03/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	903305
Description	Semi-cooked sheep's cheese		
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, rennet, salt, lactic ferments. Preservatives: E1105 (EGG lysozyme). Surface treated with: E203, E235, sunflower oil		
Rind	Dark, striped - Non edible	Peso	11 - 14 kg
Selling unit	Wheel	Size	34 - 36 x 34 - 36 x h 14 - 20
Internal appearance	White tending to straw, slightly eyed		
Texture	Grainy, substantial		
Taste and smell	Delicate, pleasantly aromatic taste		
Ageing	min 120 days	Storage Temperature	max + 8°C
Shelf-life	365		
Allergens	MILK (including lactose), EGGS and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1736 - 415

FAT (g)	34,9
of which saturates (g)	24,0
CARBOHYDRATE (g)	0,2
of which sugars(g)	0,2

PROTEIN (g)	25,1
SALT (g)	1,7

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	31,3
Dry Matter (%)	68,7
Fat in dry matter (%)	51
Aw	0,89
pH	5,31

E coli (CFU/g)	< 10.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 10.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

ALTOS

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma cilindrica/wheel	cod	903305
Peso unitario- unit weight	11 - 14 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1
Packaging	1 /	Shelf life (giorni-days)	365 gg/days
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni-days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit